

A MAGGIO AL VIA LA TERZA EDIZIONE DI MEDOLIVA, FIERA DELL'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ DEL MEDITERRANEO.

COOKING-SHOW PROTAGONISTA DELL'EVENTO

In occasione di **Medoliva**, fiera sull'extravergine di qualità del Mediterraneo e sulla sua filiera che si terrà ad Arezzo dal 18 al 20 maggio 2012, la Provincia e la Camera di Commercio di Arezzo organizzano attività di divulgazione e conoscenza del prodotto olio e delle eccellenze enogastronomiche del territorio, in collaborazione con Arezzo Fiere e Congressi (organizzatore della manifestazione), il consorzio Olio Toscana IGP, la Federazione Italiana Cuochi di Arezzo il Consorzio Stra.Vi.Sa., e la delegazione aretina dell'Associazione Italiana Sommelier e dell'AICOO.

Per conoscere l'olio fino in fondo e per gustarlo appieno non c'è testimone migliore degli chef, che lo conoscono e sanno come valorizzarlo nei loro piatti. Ecco come nasce il cooking-show di Medoliva, uno spettacolo divertente e coinvolgente che ha come protagonisti gli oli di qualità del Mediterraneo e che vede i cuochi esprimersi in duetti spettacolari sul palco di una delle più importanti fiere del settore. Novità di questa terza edizione sono i concorsi a tema olio per gli studenti degli istituti alberghieri della Toscana e per gli "under 35" non professionisti.

Da sempre **Medoliva** intende infatti veicolare al maggior numero di persone il valore dell'olio extravergine: ingrediente fondamentale nelle preparazioni di tutte le cucine dei Paesi del Mediterraneo ed elemento cardine di una sana e corretta alimentazione. Proprio per questo il cooking-show risulta quindi il palcoscenico ideale per dare spazio anche a chi l'olio lo conosce come consumatore ed apprezza la buona cucina: non professionisti ma amanti dell'olio che potranno misurarsi con questo prodotto presentando il loro modo di vedere l'extravergine di qualità.

Venerdì 18 maggio l'evento si apre con il concorso "Giovan-oil", una sfida ai fornelli tra otto giovani non professionisti che presenteranno un piatto eseguito al momento davanti a una giuria composta da cuochi professionisti, sommelier, giornalisti di settore ed esperti di gastronomia. Protagoniste le etichette del **Club Medoliva**, che raggruppa le migliori produzioni olearie del Mediterraneo, selezionate da un gruppo di esperti panellisti coordinati da Marco Oreggia. A presentare l'evento arriverà, da Radio Capital, Andrea Lucatello.

Sabato 19 maggio l'altro concorso regionale, "Olio Toscano e futuri chef", vedrà cimentarsi ai fornelli otto studenti di quattro istituti alberghieri toscani (ISIS "Leopoldo II di Lorena", Grosseto; IPSSAR "Michelangelo Buonarroti", Caprese Michelangelo - Arezzo; ISIS "A. Vegni" Capezzine, Cortona - Arezzo; "F. Martini", Montecatini Terme) che si sfidano utilizzando l'extravergine certificato IGP Toscano da sempre sinonimo di qualità. I giovani cuochi potranno così approfondire la conoscenza di un prodotto fondamentale in cucina, con un'esperienza davvero gratificante che li vedrà confrontarsi con rinomati chef

e giornalisti di settore presenti in giuria. A condurre la gara lo chef Francesco Berardinelli. Al primo classificato, oltre ai premi in palio, sarà riconosciuta una giornata di approfondimento presso un noto ristorante della Toscana.

Domenica 20 maggio “a crudo, nelle basi e nei condimenti”: sono solo alcuni usi degli oli che verranno presentati anche nella sfida tra i cuochi professionisti, in programma domenica 20 maggio, ultimo giorno di fiera. La mattina sarà la volta degli chef della Federazione Cuochi di Arezzo, che presenteranno le loro ricette interpretando, in abbinamento con gli oli del Club Medoliva, i prodotti del territorio aretino e i piatti delle loro cucine. In particolare, daranno il meglio di sé Emiliano Rossi (Osteria del Teatro), Fabio Fastelli (Ristorante Zaira) e Shady Hasbun (Le Rotte Ghiotte) dell'Associazione Cuochi di Arezzo.

Il pomeriggio sarà invece un viaggio dal Nord al Sud nei sapori di tre artisti della ristorazione italiana. Ma la cucina non è solo gusto e creatività, è anche amicizia, per questo sul palco di Medoliva gli chef Filippo La Mantia ed Enrico Bartolini non salgono soli, ma insieme agli amici Simone Fracassi e Franco Cazzamali, due artigiani della carne italiana di eccellenza. Amicizie vere che danno vita a preparazioni innovative e stimolanti. Altra performance imperdibile è quella di Francesco Berardinelli che si esibirà insieme allo chef Ludovico Ciaccio. Performance in nome delle produzioni di altissima qualità, che si muovono a ritmo perfetto come gli ingranaggi di un orologio... e per evitare che un ingranaggio si blocchi? Nessun problema, tutto è a base dei migliori oli del Mediterraneo!

A condire il tutto con un pizzico di ironia ci penserà infine il giornalista gastronomico, sommelier, autore e conduttore radiotelevisivo Leonardo Romanelli.

L'ingresso alla Fiera è gratuito e osserva i seguenti orari: 9,30 – 18,30.

E' possibile preregistrarsi sul sito www.medoliva.it per ottenere via mail la tessera d'ingresso.